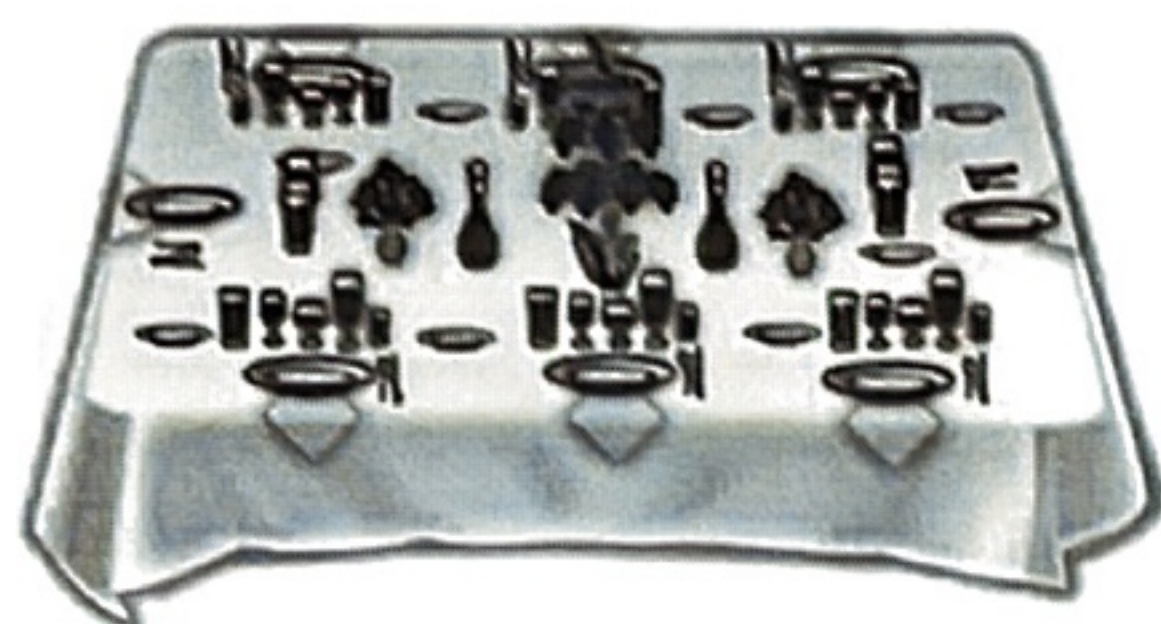




сервировка стола к ужину. элементы этикета.



Учитель технологии
Расулова С С

г. Буйнакск

Анализ урока технологии в 7 «б» классе

Тема: «Сервировка стола к ужину. Элементы этикета»

Расулова Сижарат Султаналиевна провела итоговый урок по технологии интересно и увлекательно, умело, сочетая художественный и познавательный материал. Наглядный материал, изготовленный педагогом к занятию, оформление кабинета стимулировали активность детей к выполнению работы.

1. Урок состоял из 6 этапов. Целью первого рефлексивно-оценочного этапа было создание в классе атмосферы доброжелательности, сотрудничества, настроя на работу. Для этого Сижарат Султаналиевна предложила классу вопросы на воспроизводство знаний предыдущего урока, а также повторение правил по ТБ.

Провела работу с карточками, кроссвордом по теме «Сервировка стола», а для проверки результатов этой работы привлекла одну из учениц. Цель этого этапа - оценка уровня усвоения материала, выявление и коррекция пробелов, воспитание самостоятельности и ответственности.

2. Целью мотивационно - ориентировочного этапа является возбуждение интереса к материалу, пробуждение интереса творческой мысли, для этого она создала проблемную ситуацию (Какими способами можно оформить стол?). Проблемная ситуация ставит школьников (девочек) в ситуацию познавательного затруднения. Учебная цель урока — повышение грамотности школьников в условиях современного учреждения.

3. На третьем этапе преподаватель поставила задачу пробуждения у учащихся учебно-познавательных мотивов. При изложении основных идей темы, использовала словесные методы обучения. Также использовала и наглядные методы. Во время объяснения новой темы обращала внимание детей к слайдам презентации, таким образом, монолог не был сухим.

Деятельность учителя и деятельность учащихся была направлена на подготовку к практической работе (Сервировке стола к ужину и складыванию салфеток). Также целью данного этапа было создание условий для усвоения нового материала, самостоятельного применения его на практике. Считаю, что это основной этап, так как самостоятельная деятельность способствует развитию индивидуальной личности. Сижарат Султаналиевна выступала здесь как координатор, консультант. Занимая позиции «я с вами, я рядом», тем самым создала положительный эмоциональный фон, попыталась настроить учащихся на партнёрство.

4. На этом этапе преподаватель поставила цель выявить качество и уровень овладения знаниями. Для этого использовала вопросы, которые помогли сделать вывод об усвоенном материале.

5. На пятом (рефлексия урока) этапе, вместе с учащимися анализировала достигнутое и по итогам этого анализа выставила оценки.

6. Задание на дом.

Домашнее задание — это действительно самостоятельная работа. Учащиеся должны будут самостоятельно дома закончить работу.

На занятии дети были активны, увлечены и веселы. Справились со всеми заданиями. Сервировали стол к ужину, оформили его красиво сложенными салфетками (встретили гостей...).

Характеристика класса.

Данный урок проводился в 7«б» классе. В классе 18 человек. Учащиеся этого класса имеют по технологии «4», «5» на протяжении 2 лет. Девочки с интересом и увлечением занимаются на уроках и во внеурочное время (на кружке). Девочки вместе со своими работами принимали участие в школьных выставках.

Этапы урока.

1. Краткая целевая установка — 1 мин.
2. Актуализация знаний учащихся — 5-8 мин.
3. Изучение нового материала — 10-15 мин.
Практическая работа — 40-45 мин.
4. Рефлексия урока — 7 мин.
5. Итог урока — 1 мин.
6. Задание на дом — 1 мин.



Тема: Сервировка стола к ужину. Элементы этикета.

Цели: ознакомить учащихся с видами хлебобулочных изделий, профессиями хлебопек и бисквитчик; научить учащихся готовить блюда из черствого хлеба; обучить сервировке стола к ужину и правилам этикета; воспитывать эстетический вкус, внимательность; прививать навыки культуры труда и аккуратности; развивать трудовые навыки и исполнительские умения.

Оборудование: учебник, рабочая тетрадь, посуда для сервировки стола и кухонные принадлежности, плакаты.

Ход урока

I. Организация урока.

Проверка готовности учащихся к уроку.

II. Сообщение темы урока.

Учитель. В праздники и дни приема гостей каждая хозяйка стремится создать в своем доме и за своим столом особо красивую обстановку, понимая, что ее труд не будет оценен по достоинству, если какая-то даже самая мелкая деталь будет не гармонична. Так будем учиться правилам сервировки стола и приема гостей. И тогда подготовка к празднику, приему гостей будет не такой трудной и утомительной.

III. Проверка домашнего задания.

Учащиеся выступают с подготовленными докладами о хлебе.

IV. Изучение нового материала (1-я часть).

1. Сообщение учащихся.

«Хлеб - всему голова»

Так говорит русская пословица. Ни один стол не обходится без хлеба, а сколько людей трудилось, чтобы этот хлеб попал на стол! Долгий путь проходит сдобная булка и душистый хлеб до стола человека.

Хлеб и хлебобулочные изделия изготавливают в пекарнях, на хлебозаводах. Выпекает их пекарь. Он контролирует процессы выпечки, температурный и паровой режим пекарных камер, определяет готовность изделий.

Хлебобулочные изделия отличаются от кондитерских тем, что одни сладкие, а другие нет и количество содержания муки и других компонентов у них разное. Если в изделии больше муки по объему, чем всех иных компонентов, то изделие хлебное; если мука составляет меньше половины других компонентов (масла, яиц, сахара и др.), - то изделие кондитерское.

На бисквитных фабриках технологический процесс изготовления бисквитов, высихших сортов печенья, пряников на поточно-механизированных линиях ведет бисквитчик. Он замешивает, разделяет тесто, контролирует процесс сбивания кремов, изготовления начинок, формирует и выпекает изделия.

Хлеб на столе - частичка солнца, знак устойчивости мира, достатка и благополучия. Издавна сложилось благоговейное отношение людей к хлебу. Надо стремиться к тому, чтобы не пропал ни один кусочек хлеба.

Рассказать учащимся, как сохранить хлеб, что сделать, если хлеб зачерствеет, ознакомить с блюдами из черствого хлеба.

Можно предложить учащимся рассказать о знакомых рецептах приготовления изделий из черствого хлеба.

IV. Изучение нового материала (2-я часть).

1. Слово учителя.

Сервировка стола. Элементы этикета

Рассказать и показать учащимся, как сервируют стол к ужину - какие существуют правила этикета за столом.

Сообщение уч-ся.

Сервировка стола - это подготовка и оформление стола для приема пищи. Предварительная сервировка создает не только приятную обстановку, но и определенный порядок на столе. Красиво убранный стол вызывает приятное чувство, повышает аппетит. Надо стремиться сервировать стол

ежедневно, а не только в праздничные дни. Это поможет выработать привычку есть опрятно, усвоить, как правильно пользоваться столовыми приборами.

При сервировке стол поверх клеенки накрывают скатертью светлых тонов. Скатерть должна быть тщательно отутюжена. Цветы ставят в низкую вазу, чтобы они не мешали гостям видеть друг друга. Посуду и приборы подбирают в зависимости от блюд, входящих в меню, и количества гостей.

Если вы пригласили гостей и накрывается праздничный стол, то для этого есть свои правила. В центре ставят мясное блюдо. Справа и слева от него - закуски. Ближе к середине ставят судки с приправами. Между ними напитки, соки, коктейли. Если гостей очень много, то блюда лучше разносить.

Если еда уже разложена на тарелки, то их подносят справа от сидящего, а если, например, мясо на общем блюде и каждый должен взять его, то слева.

Приборы располагают следующим образом: ближе к тарелке кладут прибор для закуски, а за ним прибор для второго горячего блюда, прибор для десерта кладут за тарелкой. Тарелку ставят на расстоянии 2 см от края стола.

На столе должны быть салфетки. Если салфетки из ткани, то их кладут на закусочную тарелку или справа от нее. Бумажные салфетки ставят в специальный стакан.

Предметы сервировки стола

При различных видах сервировки стола применяется разнообразная столовая посуда и приборы. В понятие «прибор» входят нож, вилка и ложка.

Основные приборы (рис. 1) бывают закусочные, столовые, рыбные, десертные и фруктовые.

Прибор закусочный (рис. 1, а) (нож и вилка) применяется при подаче холодных и горячих закусок.

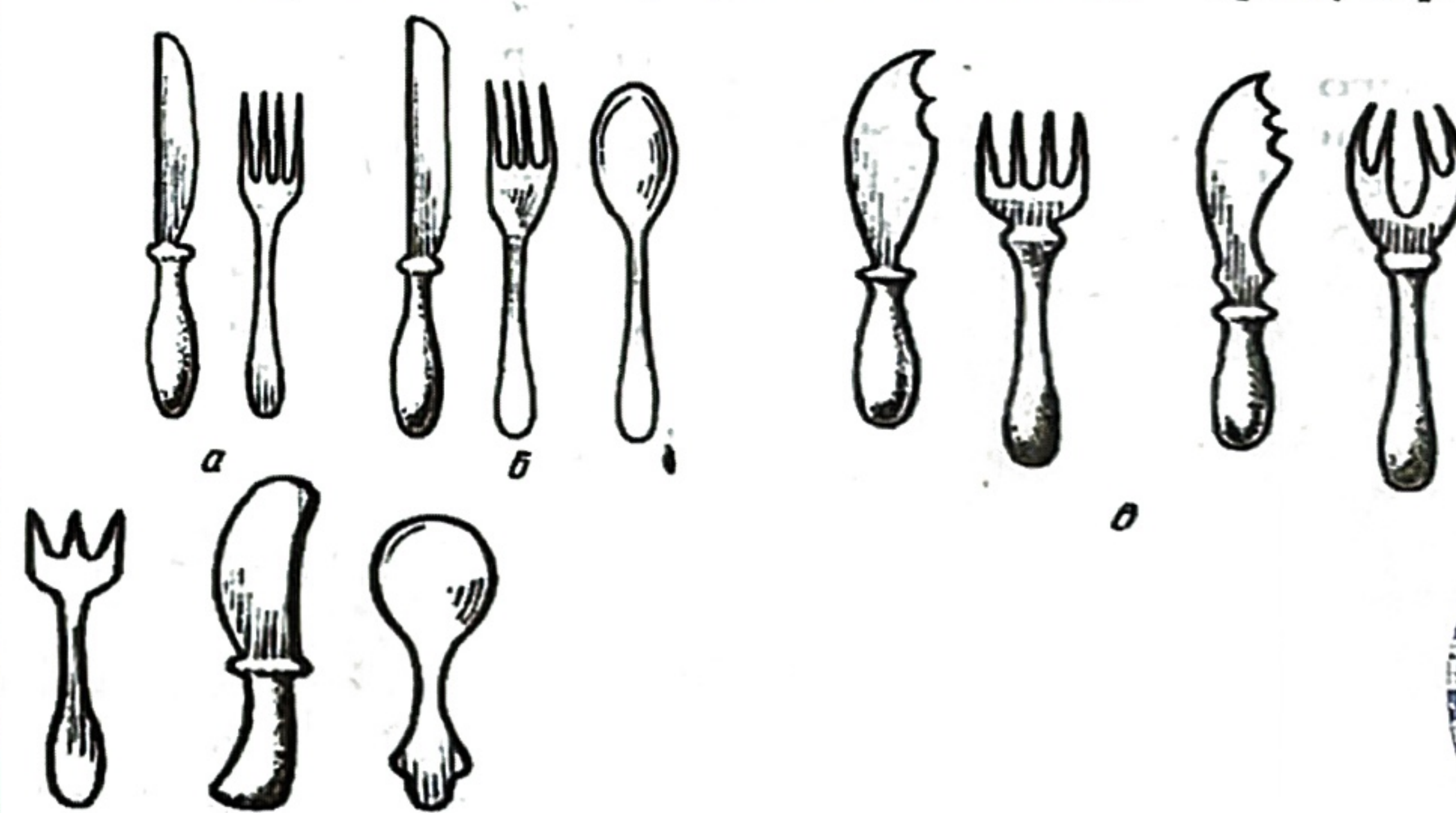
Прибор столовый (рис. 1, б) (нож, вилка и ложка) по размеру несколько больше закусочного. Прибор предназначен для приема первых и вторых блюд.

Прибор рыбный (нож и вилка) предназначен для приема вторых горячих рыбных блюд. Рыбный нож тупой, имеет лопатообразную форму. Вилка с более широким основанием, чем столовая (рис. 1, в).

Прибор десертный (нож, вилка и ложка) предназначен для приема сладких блюд. Размер прибора несколько меньше закусочного (рис. 1, г).

Прибор фруктовый (нож и вилка) меньше десертного. Вилка с двумя зубцами, нож с заостренным концом (рис. 1, д).

Чайные ложки подают к чаю, кофе с молоком и какао, а - черному кофе - кофейные ложки.



Приборы:

а - закусочный; б - столовый;

в - рыбный; г - десертный; д - фруктовый



Рис. 2. Вспомогательные приборы:

а - вилка шпротная; б - нож для сыра; в - нож для масла; г - нож для лимона; д - лопатка для икры; е - лопатка для рыбы; ж - лопатка кондитерская

Вспомогательные приборы (рис. 2) включают в себя ножи для масла, похожие на лопатку; ложку для раскладки салатов больших размеров, чем столовая; ложки разливательные для первых и сладких блюд (киселей, компотов); лопатки для икры, рыбная, кондитерская.



Рис. 3. Варианты расположения приборов при сервировке стола: 1 - закусочный прибор; 2 - рыбный прибор; 3 - столовый прибор; 4 - десертный прибор

При сервировке стола нож кладут справа от тарелки лезвием к ней, вилку - слева от тарелки рожками вверх. Различные вилки, ножи, ложки раскладывают в определенном порядке. Этот порядок логически связан с порядком подачи блюд (рис. 3).

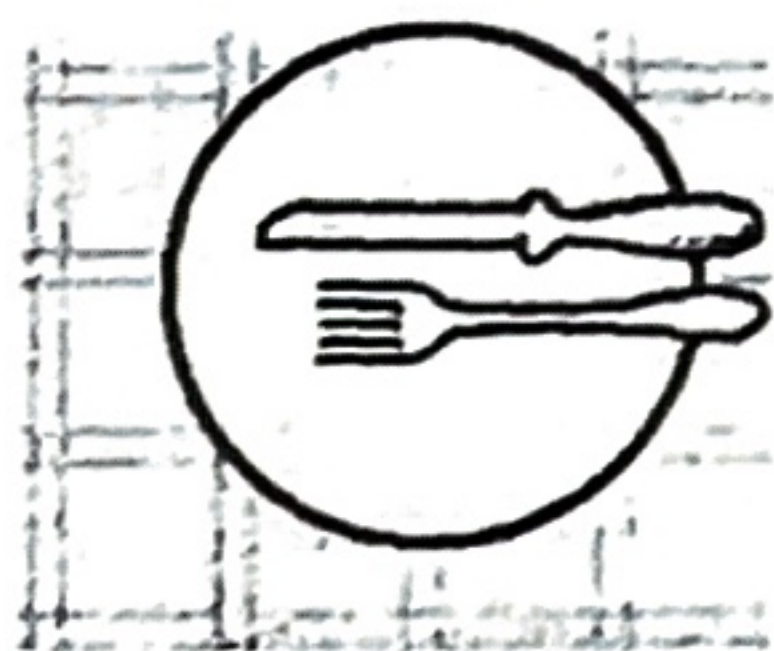
Если в меню предусмотрены и рыбные блюда, то рыбный нож кладут между столовой ложкой и столовым ножом, а вилку - между закусочной и столовой вилками (рис. 3, б).

Окончив еду, приборы кладут на тарелку параллельно друг другу ручками в одну сторону, вилку - рожками вверх. Если еду прерывают на короткий срок, то нож кладут лезвием в глубь тарелки, а вилку - рожками вниз, скрестив их (рис. 4).

Столовая посуда. Для сервировки стола, кроме приборов, необходима столовая посуда: фаянсовая, стеклянная, фарфоровая.



Рис. 4. Расположение приборов на столе, когда еда прервана (а) или окончена (б)



Первая в России фабрика по производству посуды была построена купцом А. Гребенчиковым в 1724 г. в Москве за Таганскими воротами, в Алексеевской слободе. Там производили фаянсовую посуду белого цвета, покрытую эмалью. Но основным видом посуды у простого люда была глиняная. В Москве было выделено специальное место за Яузой, где и появилась Гончарная слобода.

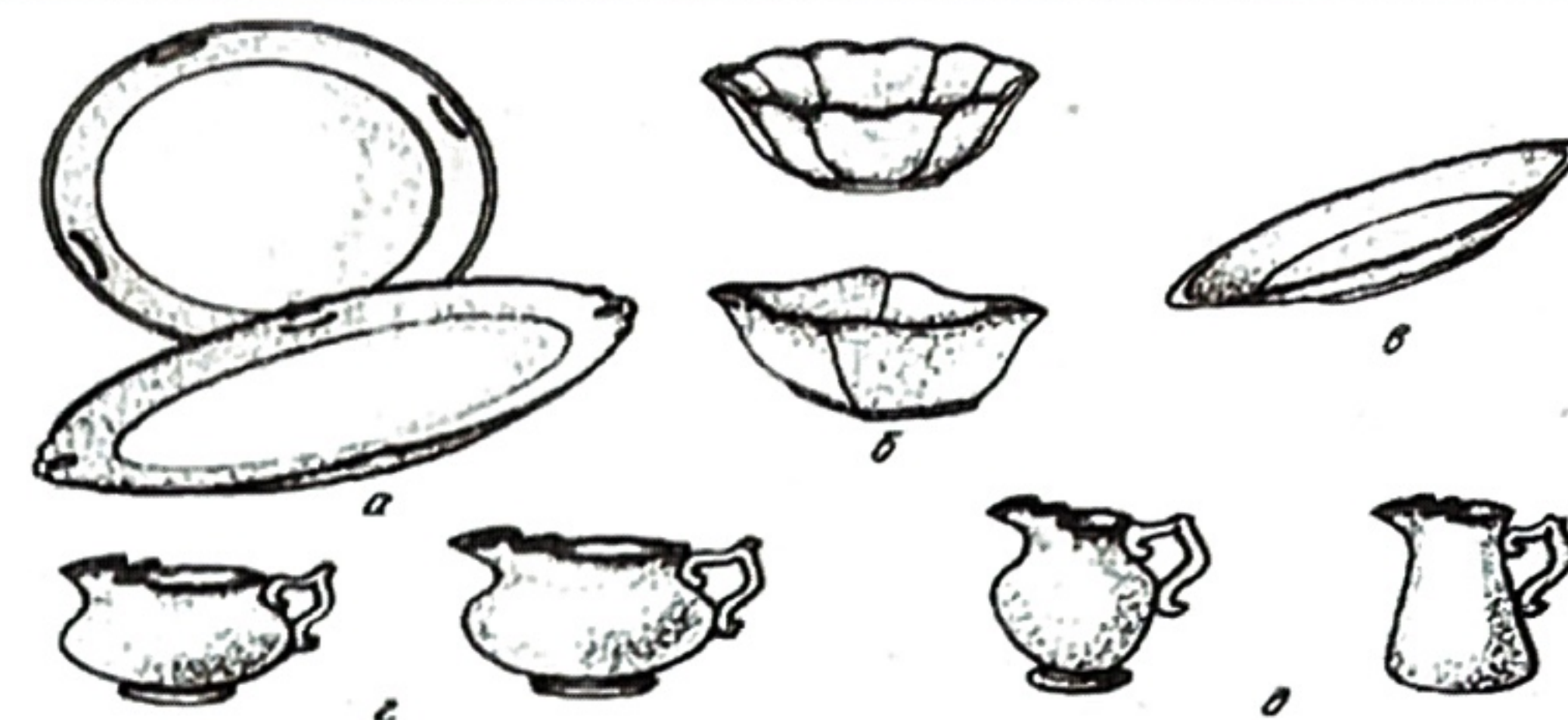


Рис. 5. Посуда:

а - блюда овальные и круглые; б - салатницы; в - селедочницы; г - соусники; д - сливочники и молочники

Тарелки по назначению и размерам делятся на пирожковые, десертные, закусочные, столовые мелкие и глубокие.

В сервировке стола применяются также блюда на несколько порций для подачи холодных и горячих блюд, салатницы на 2, 4 или 6 порций, селедочницы, соусники на 1-6 порций, чайники, кофейники, сливочники, молочники, вазы, супницы, приборы для специй, вазочки для салфеток (рис. 5).

Обычно стол накрывают белой крахмальной скатертью, но к чаю или кофе можно цветной. Скатерть должна спускаться со стола на 25 см, но не ниже сиденья стула. На стол сначала ставят посуду, затем раскладывают приборы и в последнюю очередь - бокалы, фужеры, рюмки. Тарелки ставят на расстоянии 2 см от края стола, приборы - на одной линии с краем тарелки. Пирожковую тарелку ставят на расстоянии 5...10 см от основной тарелки.

Сообщения учащихся

Некоторые правила этикета

Для того чтобы правильно вести себя за столом, необходимо знать некоторые основные правила этикета.

Сидеть за столом надо прямо, на столе могут находиться только кисти рук. Салфетку берут с тарелки тогда, когда подают блюдо. Ее складывают вдвое, но так, чтобы один край выглядывал на 2...3 см. Об верхний край салфетки вытирают пальцы и промокают губы, например, перед тем, как пригубить бокал, чтобы на нем не остались следы жира. Салфетку кладут на колени. Окончив есть, ее слегка скомкав, кладут на стол слева от тарелки. Хлеб, булочки, фрукты, пироги берут руками. Во время еды ложку держат в правой руке, черпают от себя, ко рту подносят слегка наискось, окончив есть, оставляют в тарелке или бульонной чашке.

Нож держат в правой руке, вилку - в левой. Если едят одной вилкой, ее держат в правой руке. С ножом едят блюда, которые нужно резать из-за их твердой консистенции. Горячее мясо отрезают понемногу, холодное нарезают на небольшие кусочки: сразу всю порцию. Как уже было сказано, окончив, есть, приборы кладут параллельно друг другу, прервав еду - крест-накрест. Если нож или вилка упали на пол, их не поднимают, а просят подать новые.

Каждое блюдо имеет свои особенности потребления. Икру кладут икорной лопаткой на закусочную тарелку или, если делают бутерброд, на пирожковую тарелку. Если едят икру с маслом, его располагают справа от икры.

Рыбные деликатесы едят из закусочной тарелки с помощью закусочного прибора. В конце еды лимон, который всегда подается к рыбным деликатесам, прикладывают к губам для уничтожения рыбного запаха.

Салаты едят вилкой, держа ее в правой руке. Если подают салат в порционной салатнице, то сначала ложкой перекладывают салат в закусочную тарелку и едят только из тарелки. Ложку оставляют в салатнице.

Бульоны едят из бульонных чашек столовыми ложками. Часть бульона можно допить из чашки. Если бульон подают с яйцом, курицей, фрикадельками, то сначала едят бульон, а потом с помощью вилки и ножа режут курицу, а фрикадельки и яйцо делят

на части в чашке ложкой.

Рыбные горячие блюда едят с помощью рыбного прибора. Рыбный нож должен быть тупым, чтобы не перерезать мягкие рыбные косточки. Вместо рыбного ножа можно использовать вилку: вилкой в правой руке отделяют мякоть от костей, вилкой в левой руке едят.

Мясные горячие блюда едят с помощью столового прибора. Нож используют при подаче натуральных мясных блюд. При подаче блюд из котлетной массы и мелкокусковых полуфабрикатов пользуются только вилкой, держа ее в правой руке.

Птицу едят с помощью ножа и вилки, срезая мякоть с косточек. Остаток мякоти можно съесть, обернув косточку бумажной салфеткой.

Все блюда, имеющие мягкую консистенцию, едят только вилкой.

Сладкие блюда подают на пирожковой тарелке в креманках с десертной или чайной ложкой. Если в компотах есть фрукты с косточками, то косточки сначала удаляют из рта в ложку, а потом перекладывают на тарелку.

Пирожные, пироги берут руками и перекладывают на пирожковую или десертную тарелку. Едят рукой или десертной вилкой.

Чай и кофе пьют, держа блюдце в левой руке, правой подносят чашку к губам. Ложку кладут на блюдце. Если чай подают с лимоном, то лимон кладут фруктовой вилкой в чашку, чайной ложкой выжимают сок, а остатки лимона кладут на блюдце.

Фрукты едят с помощью фруктового прибора. Например, яблоко кладут на десертную тарелку, разрезают фруктовым ножом на четыре или восемь частей. Затем очищают от кожицы, удаляют сердцевину. Дольки не режут, а берут руками или вилкой и откусывают.

Все несложные правила сервировки стола сводятся к тому, чтобы обеспечить максимальные удобства за столом, так подать пищу, чтобы она вызвала аппетит.

Стремление к тому, чтобы научиться сервировать праздничный стол, конечно приветствуется. Но не менее важно выработать привычку не только в праздничные, но и в обычные дни хорошо сервировать стол для завтрака, обеда, ужина.

Тот, кто считает, что при сервировке стола нельзя обойтись без хрустала и фарфора, ошибается. Конечно, блестящий хрусталь и стекло, тонкий прозрачный фарфор, белоснежная, подкрашенная скатерть и салфетки, ваза с фруктами или свежими цветами придают столу особую привлекательный вид, но чтобы стол был красивым, бывает достаточно и самого скромного сервиза, опрятной скатерти и необходимого набора столовых приборов.

Современная сервировка утилитарна. Нагромождение посуды мешает видеть за столом, создает неудобства и тесноту. На столе должно быть все необходимое, но ничего лишнего.

Украшением праздничного стола могут быть живые цветы. Чтобы ваза с цветами не занимала много места и не мешала обзору, лучше всего ставить на стол невысокие вазочки, куда помещать не букеты, а несколько цветов. И для фруктов, которые также служат и десертом, и убранством стола, удобны вазы на маленьких ножках либо совсем без ножек.

Сервировка стола начинается со скатерти. Подкрахмаленную и хорошо выглаженную белую или какого-то другого цвета скатерть кладут так, чтобы средняя заглаженная складка приходилась на середину стола.

На равном расстоянии друг от друга и ближе к краям стола ставят мелкие большие тарелки (по количеству собравшихся). На мелкую тарелку ставят закусочную, а с левой стороны можно поставить пирожковую.

Справа от мелкой тарелки кладут нож (отточенной стороной к тарелке) и ложку, с левой стороны - вилку (и ложку, и вилку - выпуклой стороной вниз).

Ложку для десерта и нож для фруктов, если это необходимо, помещают за тарелкой параллельно краю стола, чтобы не мешали, пока до них дойдет очередь.

Салфетки из ткани кладут, сложив их треугольником или колпачком, поверх закусочной тарелки. Бумажные салфетки помещают в маленькие вазочки и ставят в двух-трех местах стола.

На противоположных сторонах стола размещают хлебницы с тонкими ломтиками черного и белого хлеба. Хлеб берут руками. Во время еды рекомендуется понемногу отламывать его.

В центре стола по всей свободной площади расставляют блюда, тарелки, салатницы, судки с приправой - уксусом, перцем, горчицей. Ко всем блюдам с закусками подают *общие приборы* - лопатки, ложки, щипцы, вилки.

Напиток ставят в разных местах стола, ближе к центру.

Фруктовые и минеральные воды открывают непосредственно перед тем, как сесть за стол. Горячее кушанье, выложенное на подогретое блюдо, ставят в центре стола. Рядом кладут общий прибор - лопаточку или щипцы. Можно подать горячее блюдо сразу в порционных тарелках, если гости близкие и друзья дома. Перед подачей на стол десерта убирают всю посуду и блюда, кроме бокалов и фужеров, и ставят десертные приборы - маленькие тарелки, ножи, вилки и ложки.

Горячие сладкие кушанья - пудинги, запеканки, суфле - подают на подогретых блюдах, холодные - кисели, компоты, кремы, муссы, мороженое - в специальных металлических или стеклянных вазочках - креманках или чашках.

Фрукты подают в общей вазе, при этом яблоки кладут хвостиками вниз, а груши - хвостиками вверх.

2. Правила этикета и выбора подарка.

Существуют правила этикета, как принимать гостей.

Гостей, пришедших первыми, встречают хозяйка и хозяин вместе, а далее один хозяин или взрослые дети; хозяйка подают руку, предлагают сесть.

Если хозяйке вручают цветы, она тут же ставит их в вазу на видное место. Приняв подарок, лучше сразу же развернуть его, похвалить, не показывая ни своего разочарования, ни восторга.

Хозяин или хозяйка представляют своих гостей друг другу - мужчине женщине, а более молодых - тем, кто старше по возрасту.

Проявлять внимание одному гостю, а другому не уделять - недопустимо. Во время приема гостей тон задает хозяйка. Она первая садится за стол, приглашая последовать ее примеру других, угощает гостей, следит, чтобы никто не скучал, чтобы разговор за столом был общим.

Законы гостеприимства требуют от хозяев, какими бы они ни были уставшими, не подавать вида, что их утомили хлопоты.

Если вы сами идете в гости, то прежде всего не опаздывайте, с первым словом приветствия обращайтесь к хозяйке. Если вы идете на день рождения или тот праздник, где нужен подарок, - то его выбирайте заранее, обдуманно, помня об интересах этого человека. Не делайте слишком дорогих подарков, чтобы не ставить в затруднительное положение тех, кому такие подарки не по карману. Цветы дарят, также подбирая, кому они предназначены. Молодой девушке дарят цветы светлой окраски и в бутонах, женщине дарят распустившиеся цветы; матери, сестре можно подарить ярко красные цветы. Цветы дарят без упаковки. Пожилым людям можно подарить цветущие горшечные растения.

V. Демонстрация приемов складывания салфеток.

Учитель показывает приемы складывания салфеток из ткани и бумажных салфеток. Салфетки для сервировки стола

Салфетка (фр. «sevitte») - платочек или мягкий бумажный листочек, предназначенный для вытирания губ и рук во время и после еды. Ею пользовались за столом еще древние римляне. Сейчас широко используются как бумажные, так и льняные салфетки.

Для сервировки праздничного стола, как правило, используют льняные салфетки одного цвета со скатертью. Они должны быть хорошо выутюжены и немного подкрахмалены. Для того чтобы салфетки красиво смотрелись на столе, вам необходимо научиться их правильно и красиво складывать.

Существуют и более сложные способы складывания салфеток. Бумажным салфеткам можно придать различную форму и узоры. Для этого ее складывают 4-5 раз и ножницами вырезают края, затем шилом делают проколы в виде узоров. Салфетка будет выглядеть значительно красивее.

Учащихся необходимо также научить правильно и красиво расположить салфетки на столе. Сложенная салфетка кладется возле прибора, можно положить ее на пирожковую тарелку. Красиво выглядят салфетки, вставленные конусом в высокие бокалы, стаканы или вложенные в плетеные, вязанные, деревянные, металлические кольца.

Бумажные салфетки используют и для подачи на них мучных кулинарных изделий. На них также ставят сковороды с различными порционными блюдами (омлет, яичница).

Вид красиво и аккуратно накрытого стола вызывает аппетит, способствует лучшему выделению желудочного сока, усвояемости пищи.

VI. Закрепление изученного материала.

Вопросы для закрепления:

- 1) Чем отличаются хлебобулочные изделия от кондитерских?
- 2) Какие хлебобулочные изделия, выпекающиеся в вашем

районе, вы знаете?

3) Рабочий какой профессии выпекает хлеб? В чем заключается его работа?

4) Как правильно располагают приборы на столе?

1. *Упражнение:* складывание салфеток из ткани и бумажных салфеток.

2. *Сервировка стола* к ужину или для вечернего чая.

VII. Итог урока.

1. Обсуждение учащимися вариантов сервировки стола к ужину.

2. *Заключительное слово учителя.*

Как вы сегодня убедились, красиво накрытый стол радует, поднимает настроение. И, как оказалось, достигается это все не такими уж сложными и дорогими путями. Достаточно только знать основное правило сервировки и проявить фантазию. Применяйте свои знания и умения дома, и тогда вы увидите, как красота меняет окружающий мир.

Домашнее задания: § 28 (учебник, с. 154-156); уметь объяснить основные понятия по теме урока; ответить на вопросы 1-4 (с. 156); записать в рабочую тетрадь рецепты блюд из черствого хлеба. На следующий урок принести альбомные листы, цветные карандаши

Сервировка стола к ужину

Схема сервировки застолья. Ty-koroleva.ru

